

Fiche Technique: Formation équipe HACCP restauration

Objectifs de la formation

- S'approprier les fondamentaux HACCP (dangers bio/chim/phys/allergènes) et les 7 principes.
- Réaliser une analyse de dangers sur diagramme réel; définir CCP et PRPo adaptés.
- Fiabiliser réception, stockage, préparation, remise en température, refroidissement, service et transport.
- Maîtriser les enregistrements essentiels (températures, nettoyages, traçabilité) et leur vérification.
- Réagir aux non-conformités avec un plan d'actions correctives/préventives robuste.
- Animer un point d'hygiène quotidien (< 10 min), lire/étalonner les thermomètres et sécuriser les seuils critiques.

Attestation de stage remise à chaque participant. Baisse observée des écarts critiques: -30 à -50% sur relevés de températures; +25% de complétude traçabilité.

Population cible

- Entreprises au Maroc et en Afrique francophone: restauration commerciale/collective, hôtellerie, cliniques, PME agroalimentaires, industrie.
- Cuisiniers, chefs de cuisine, chefs d'équipe, réceptionnaires.
- Responsables de site, responsables Qualité/HSE, référents service.
- Membre de la maintenance (selon contexte opérationnel).
- Groupes multi-sites: noyau d'ambassadeurs prioritaire pour diffusion des standards.

Durée de la formation

Format	Durée	Remarques clés
Session standard (inter ou intra)	1 jour (7 h)	Mise à niveau intensive; ateliers sur vos procédés.
Session approfondie	1,5 jour (10,5 h)	Cartographie des dangers renforcée; simulations supplémentaires.
Suivi post-formation	À 30 jours (ou 2–4 semaines)	Consolidation des acquis, ajustements et plan d'action priorisé.

Programme de la formation

Méthodes actives: études de cas réels, cartographie des dangers, ateliers d'étalonnage (sondes, bains de glace), focus allergènes, simulation d'audit, test de rappel produit. Évaluations: QCM, cas pratiques, observation des gestes.

Module 1 — Fondamentaux et responsabilités (1 h)

- Exposé dialogué, quiz; cadrage enjeux ONSSA et responsabilités.
- Évaluation: QCM initial.

Module 2 — Analyse de dangers, CCP et PRPo (2 h)

- Études de cas, cartographie sur vos diagrammes de fabrication.
- Évaluation: cas pratique.

Module 3 — Allergènes et traçabilité (1,5 h)

- Ateliers scénarisés pour prévenir les contaminations croisées et fiabiliser la traçabilité.
- Évaluation: observation en binôme.

Module 4 — Surveillance et actions correctives (1,5 h)

- Jeux de rôles; définition des fréquences, seuils et réactions en cas d'écart.
- Évaluation: grille d'observation.

Module 5 — Audit blanc et retours d'expérience (1,5 h)

- Simulation d'audit à partir de vos enregistrements; préparation aux inspections.
- Évaluation: QCM final + débrief.